

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>LENÇO UMEDECIDO COM BPW - ESTÉRIL</b>		
<b>Lote</b>	81442620LUBPW	
<b>Data de Fabricação</b>	03/09/2020	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Aparência física</b>	Os lenços umedecidos com BPW apresentam coloração amarela clara.	
<b>Método de Esterilização</b>	Raio gama.	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>	Ausência de crescimento microbiano.	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<b>Conclusão</b>		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 10/09/2020



Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

Versão 1.0

### Instruções de Uso

<b>LENÇO UMEDECIDO COM BPW - ESTÉRIL</b>	
<b>Componentes</b>	1 Lenço 20ml de Água Peptonada Tamponada 1% (BPW) 1 saco de amostragem
<b>Aplicação</b>	Utilizado como swab de arrasto para a análise microbiológica de diferentes superfícies.
<b>Princípio</b>	A presença de Água Peptonada Tamponada 1% mantém as células microbianas viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.
<b>Modo de usar</b>	Passar assepticamente o lenço umedecido com BPW no local de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao completar a coleta, retorná-lo ao saco de amostragem e fechar o saco. Encaminhar as amostras para o laboratório o mais breve possível, à temperatura de 2°C a 8°C. Prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 22°C.
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.